

# Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

## Suppen

Pfifferlings- Schaumsuppe  
mit gebratenen Pfifferlingen  
€ 12,00

Mini-Probier-Pfifferlings- Schaumsüppchen  
€ 6,00

Brühe von der Hochrippe  
mit Gemüse und Maultaschen  
€ 12,00

Mini – Probier- Brühe von der Hochrippe  
€ 6,00

## Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Parmesan-Nest und Ceasars Salat  
€ 18,00

3erlei Bruschetta mit  
Pata Negra Schinken- grünem Spargel,  
Tomate-Parmesan, Garnelen-Tatar  
€ 15,50

Vitello tonnato  
Sous Vide gegartes Kalbsfilet  
mit Thunfisch-Kapernsauce und  
gebackenen Kapern  
€ 18,00

Matjestatar auf Schwarzbrot  
mit Dillschmand  
€ 11,50

Burrata mit gebratenem Pfirsich,  
grünem Spargel, Kräuteröl,  
italienisches Knusperbrot  
€ 16,50

kleiner Frühlings - Salat mit unserem Hausdressing  
€ 8,50

Vorspeisen - Variation  
(eine Auswahl unserer kalten und warmen Vorspeisen)  
Preis für 2 Personen € 39,00



# Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

## Fleisch

250 g Rib Eye - Entrecote vom Black Angus Weiderind  
mit Pommes Frites, Sauce Bernaise  
und Ceasars Salat  
€ 39,00

Zwiebelrostbraten  
(Entrecote vom Holsteiner Rind)  
mit handgeschabten Spätzle und Röstzwiebeln  
€ 34,50

Salzwiesen-Lammrücken mit Senf-Kräuterkruste  
auf getrüffeltem Spitzkohl und Kartoffel-Baumkuchen  
€ 36,00

geschmortes Kalbshaxenfleisch  
mit Rahmpfifferlingen, handgeschabten Spätzle  
und Römersalatherzen in Jogurt Dressing  
€ 36,00

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Gurkensalat  
€ 29,50  
Kleine Portion € 24,00

Kalbskottelet vom Holsteiner Kalb  
mit gebratenen Pfifferlingen, Bratkartoffeln  
und Portwein Jus  
€ 46,00

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb  
in Champignon-Weißweinsauce mit Kartoffelrösti  
€ 29,50

## Fisch

gebratene Black Tiger - Riesengarnelen  
auf Pfifferlings - Risotto mit Hummerschaum  
€ 36,00

Filet von der Lachsforelle  
auf sommerlichem Gemüse mit neuen Kartoffeln  
und Limonenschaum  
€ 34,00

Matjes nach Hausfrauenart mit Bratkartoffeln  
€ 24,50

Bei Allergien und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.  
Wir unterstützen Sie bei der Auswahl Ihrer Speisen.

# Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

## Vegetarisch & Vegan

Thailändisches Gemüsecurry mit Basmatireis  
und Cashewkernen ( vegan)

€ 26,50

Feine Bandnudeln mit frischen  
Pfifferlingen in Kräuterrahm

€ 29,00

grünes Frühlings - Risotto  
mit grünem Spargel, Zuckerschoten, Spinat, Romanesco und Broccoli

€ 26,50

## Dessert

Dreierlei Sorbet - Blaubeere, Mango & Erdbeere

€ 12,50

Crème Brûlée mit frischen Erdbeeren und Joghurteis

€ 12,50

Cheesecake mit frischen Beeren

€ 12,50

## Café Gourmand

3 kleine Köstlichkeiten mit einem Espresso

€ 14,50

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und  
Vanillesauce, Vanilleeis

€ 13,50 / kleine Portion € 9,50

Dessertvariation „Immenhorst“ für 2 Personen

€ 32,00

Unsere Eis Sorten : Vanille, Schokolade, Joghurt, per Kugel € 3,00

**Für die Umverpackung von Speisen zum Mitnehmen berechnen wir 1,50€ per Box.**